

പ്രിയമേറുന്ന കല്ലുമ്മേക്കായ കൃഷി

ഡോ.വി.കൃപ, കുമാരി ശ്രീജയ
(സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ,
കോഴിക്കോട്)

വളരെ മൃദലമായ മാംസമുള്ളതും കട്ടിയുള്ള രണ്ടു പാളി പുറംതോടുകൂടാൽ പൊതിയപ്പെട്ടിട്ടുള്ളതുമായ ഒരു കടൽജീവിയാണ് കല്ലുമ്മേക്കായ. പാറകളുള്ള കടൽത്തീരങ്ങളിലെ തിരയടിക്കുന്ന പ്രദേശങ്ങളിൽ തീരത്തോടു ചേർന്നു പാറയിലും കടൽ ഭിത്തിയുടെ കല്ലുകളിലും സാധാരണയായി പറ്റിപ്പിടിച്ച് കാണുന്നതുകൊണ്ടാണ് കല്ലുമ്മേക്കായ എന്നു വിളിക്കുന്നത്.

കല്ലുമ്മേക്കായ കേരളത്തിലെ കടൽത്തീരങ്ങളിൽ സുലഭമാണ്. പ്രധാനമായും രണ്ടു തരത്തിൽപ്പെട്ടവയാണ് കേരളത്തിലുള്ളത്. ഒന്ന്, പച്ചനിറത്തിലുള്ളവയും രണ്ട്, തവിട്ടുനിറത്തിലുള്ളവയും. പച്ചനിറത്തിലുള്ളവ കേരളത്തിന്റെ വടക്കൻ ജില്ലകളിലും തവിട്ടു നിറത്തിലുള്ളവ തെക്കൻ ജില്ലകളിലുമാണ് കണ്ടുവരുന്നത്. ഇവയിൽ പച്ചനിറത്തിലുള്ളവയാണ് കല്ലുമ്മേക്കായ കൃഷിയിൽ പ്രചാരത്തിലുള്ളത്. കല്ലുമ്മേക്കായയുടെ പ്രധാന സ്രോതസ് കടൽ തന്നെയാണ്. എന്നാൽ ഇവയെ കായൽ പ്രദേശങ്ങളിൽ ഉപ്പിന്റെ തോത് 25 ppt ക്ക് മുകളിലുള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽ അനായാസമായി കൃഷിചെയ്ത് ഉത്പാദിപ്പിക്കാവുന്നതാണ്.

യൂറോപ്പ്, ഫ്രാൻസ്, സ്പെയിൻ എന്നീ രാജ്യങ്ങളിൽ വളരെയേറെ പ്രചാരത്തിലിരിക്കുന്ന ഇവയുടെ കൃഷി കേരളത്തിലും വ്യാപകമാണ്. ചരിത്രാതീത കാലം മുതൽക്കേ ഇവയുടെ കൃഷി നടന്നിരുന്നതായി രേഖകൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നു.

കല്ലുമ്മേക്കായ സ്വന്തം ശരീരത്തിൽനിന്ന് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ഒരു പ്രത്യേകതരം നാരുവഴി അവ ജീവിക്കുന്ന പ്രതലവുമായി ഒട്ടിപ്പിടിക്കുന്നു. ഇങ്ങനെ ഒട്ടിപ്പിടിക്കുന്നതുള്ള ഇവയുടെ കഴിവ് കൃഷിക്ക് അനുയോജ്യമായ ഒരു സവിശേഷതയായി കണക്കാക്കാം. ഒരി



കല്ലുമ്മേക്കായ

ക്കൽ വേർപെടുത്തിയാലും ഇവ വളരെ വേഗം വീണ്ടും ഒട്ടിച്ചേരും. അതിനാൽ നൈലോൺ കയർ, ഉപയോഗശൂന്യമായ വലകൾ എന്നിവയിൽ ഇവയെ അനായാസം ചേർത്തുവച്ച് വളർത്താൻ സാധിക്കും. ഇതിലേക്കു വേണ്ടുന്ന സാങ്കേതികസഹായം സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ നൽകിവരുന്നു.

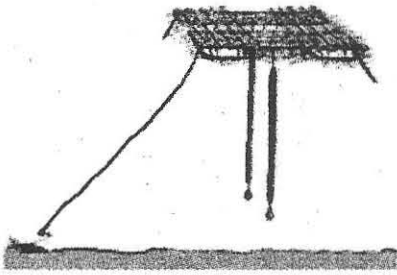
സാധാരണ 2030 മി.മീ. നീളമുള്ള കുഞ്ഞുങ്ങളെയാണ് വിത്തിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. കടൽത്തീരത്തുള്ള പാറകളിലും കടൽഭിത്തികളിലും പുറ്റുപോലെ പറ്റിപ്പിടിപ്പിക്കുന്ന കുഞ്ഞുങ്ങളെ അടർത്തിയെടുത്ത് കഴുകി വൃത്തിയാക്കി വിത്തിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഇങ്ങനെ ശേഖരിച്ചെടുക്കുന്ന വിത്തിനെ 12 - 16 മി.മീ. കയറിനു ചുറ്റും അടുക്കിവച്ച് കട്ടികുറഞ്ഞ കോട്ടൺ തുണികൊണ്ട് പൊതിഞ്ഞു തയാറാക്കിയെടുക്കുന്നു. ഈ കുഞ്ഞുങ്ങളെ കയറിൽ പിടിപ്പിക്കുന്നത് വളരെയേറെ സമയച്ചെലവില്ലാതെ ചെയ്യേണ്ടതാണ്. ജീവനുള്ള കുഞ്ഞുങ്ങളെ വെള്ളത്തിനു വെളിയിൽ ഏറെ നേരം വച്ചാൽ അവയ്ക്കു ജീവനാശം വരുന്നതുള്ള സാധ്യത മനസ്സിലാക്കി ഇപ്പോൾ കല്ലുമ്മേക്കായയുടെ വിത്ത് കയറുമായി ബന്ധിപ്പിക്കാൻ യന്ത്രസംവിധാനമുണ്ട്.

ഏകദേശം ഒരുമീറ്റർ നീളമുള്ള ഈ വിത്തുകയറുകൾ തട്ടുകളിൽ നിന്നോ ചങ്ങാ

ടത്തിൽനിന്നോ തൂക്കിയിടുന്നു. ഒരാഴ്ച കൊണ്ട് ഈ കുഞ്ഞുങ്ങൾ കയറിൽ പറ്റിപ്പിടിക്കുകയും അവയെ പൊതിഞ്ഞിരിക്കുന്ന തുണി ക്രമേണ ജലത്തിൽ ദ്രവിച്ചു പോവുകയും ചെയ്യും. ഇങ്ങനെ കയറിൽ പറ്റിപ്പിടിച്ച് കുഞ്ഞുങ്ങൾ ജലത്തിൽതന്നെ സസ്യപ്പവകങ്ങളെ അരിച്ച് ആഹാരമാക്കി വളർന്നുവലുതാകും. അരിക്കൽ പ്രക്രിയയിലൂടെ സ്വന്തം ആഹാരം കണ്ടെത്തുന്ന ഇവയുടെ വളർച്ചയ്ക്കുവേണ്ടി വേറെ തീറ്റ കൊടുക്കേണ്ടതില്ല. അതുകൊണ്ട് തീറ്റ ഇനത്തിൽ അധികച്ചെലവ് ഉണ്ടാകുകയില്ലെന്നതും ഒരു സവിശേഷതതന്നെ.

ഏകദേശം 4 - 6 മാസമാണ് ഇവയുടെ കൃഷിക്കാലം. സാധാരണയായി തുലാവർഷത്തിനു ശേഷം ഉപ്പിന്റെ സാന്ദ്രത കുടുതലായി തുടങ്ങുന്ന നവംബർ മാസമാണ് വിത്തുകൾ സേഖരിക്കാൻ ഏറ്റവും അനുയോജ്യം. തൊട്ടടുത്ത ജൂൺ മാസത്തിൽ മഴ ആരംഭിക്കുന്നതിനു മുമ്പേ വിളവെടുപ്പ് നടത്തുകയും വേണം. ഉപ്പിന്റെ സാന്ദ്രത 25-35 ppt അല്ലെങ്കിൽ ഇവ നശിച്ചുപോകും. വിളവെടുപ്പുസമയത്തുള്ള മൊത്തം ശരീരഭാരത്തിന്റെ 30 ശതമാനം ഭാരം ഇറച്ചിയുണ്ടാകും. ലളിതമായ കൃഷിരീതികൊണ്ടും ജനപ്രിയമേറിയ വരുന്നതുകൊണ്ടും കല്ലുമ്മേക്കായ കൃഷി വരുംകാലങ്ങളിൽ

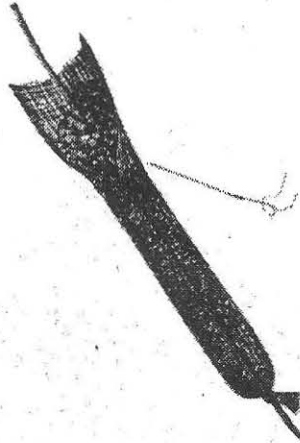
തട്ടുകളിൽ കെട്ടത്തക്ക കല്ലുമേക്കായ വളർത്തുന്ന രീതി (ഇടത്). കുഞ്ഞുങ്ങളെ കോട്ടൺ തുണിയിൽ പൊതിഞ്ഞു സൂക്ഷിക്കുന്നു (താഴെ)



പ്രസിദ്ധി നേടുമെന്ന കാര്യത്തിൽ തർക്കമില്ല.

കല്ലുമേക്കായ വാതരോഗത്തിനു ഫലപ്രദമായ ഔഷധമാണെന്ന് മറ്റു രാജ്യങ്ങളിൽനിന്നുള്ള പഠനങ്ങൾ വെളിപ്പെടുത്തുന്നു. പുറത്തോടോടുകൂടി കിലോയ്ക്ക് ഏഴുരൂപ നിരക്കിലും ഇറച്ചിക്ക് മാത്രമായി കിലോയ്ക്ക് 70 80 രൂപ എന്ന വിലയിലുമാണ് ഇതിന്റെ നമ്മുടെ നാട്ടിലെ വിപണനം.

ആഴം കുറഞ്ഞ സ്ഥലങ്ങളിലാണെങ്കിൽ തട്ടുരീതിയിലുള്ള സമ്പ്രദായവും കയറുകൾ തിരുമീനമായി വലിച്ചുകെട്ടിയുള്ള രീതിയുമാണ് സ്വീകരിക്കുന്നത്. 585 മീ. തട്ടുകളിൽ ഏകദേശം 100 കയറുകൾ വരെ തൂക്കാൻ സാധിക്കും. ഒരുമീറ്റർ നീളമുള്ള



കയറുകളാണ് ഇതിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. മൊത്തം ചെലവ് 10000 രൂപ. തിരുശീനമായി കയറുകൾ കെട്ടി കൃഷി നട

ത്തുന്ന രീതിയിൽ കയറിന്റെ നീളം ഏകദേശം ആറുമീറ്ററോളം വരും. ആഴം കൂടിയ സ്ഥലങ്ങളിൽ ചങ്ങാടം ഉപയോഗിച്ചു ചെയ്യുന്ന കൃഷിരീതിയാണ് കൂടുതൽ അഭികാമ്യം.

കേരളത്തിന്റെ വടക്കൻ ജില്ലകളിൽ കല്ലുമേക്കായ വളരെ പ്രചാരത്തിലുള്ള ഒരു ഭക്ഷ്യവസ്തുവാണ്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ ഈ മേഖലകളിലാണ് കല്ലുമേക്കായകൃഷി വളരെ പ്രചാരം നേടിയിരിക്കുന്നത്. ഏകദേശം 2500 കുടുംബങ്ങൾ നേരിട്ടും 5000 കുടുംബങ്ങൾ പരോക്ഷമായും ഈ തൊഴിലുകൊണ്ട് ജീവിക്കുന്നു.

ഇന്ന് ഇതൊരു കുടിൽവ്യവസായമായി വളർന്നിരിക്കുകയാണ്. എസ്.ജി.എസ്.വൈ, പഞ്ചായത്ത് തുടങ്ങിയ നൽകുന്ന ലോണുകളും മറ്റും മൂലം ഈ മേഖലയിൽ വളർച്ചയുണ്ടായിട്ടുണ്ട്. ഇന്ത്യയുടെ മൊത്തം ഉത്പാദനമായ 4500 മെട്രിക് ടൺ കല്ലുമേക്കായയുടെ 95 ശതമാനവും കേരളത്തിൽനിന്നാണ്. വടക്കൻ കേരളത്തിൽ കാസർഗോഡ്, പടന്ന, ചെറ്റുവ, തെക്കൻ കേരളത്തിൽ അഷ്ടമുടികായൽ പ്രദേശങ്ങൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ കല്ലുമേക്കായ കൃഷി നടക്കുന്നു.